

Guia

CakeDesign



42 idéias
para diversas
ocasiões especiais

Guia Cake Design

Editora-chefe Solange Bassaneze | **Editora** Juliana Crem | **Redação** Thais Manarini e Lila de Oliveira
Editora de Arte Elisa Zuigéber Bassan Urso | **Assistente de Arte** Bernardo Passetti | **Imagem** Caio Cezar Guimarães
Atendimento ao Leitor Andressa Soares | **Logística** Eduardo Mazzetto | **Publicidade** Kilma Lima | **Revenda** Danielle França

Capa Antonio Di Ciommo

Colaboradores Antonio Di Ciommo (fotos) e Flávia M. S. Pires (produção)

Impressão Prol Editora Gráfica | **Distribuição no Brasil** Fernando Chinaglia

Guia Cake Design é uma publicação da CasaDois Editora.

Ninguém está autorizado a representar o nome da revista sem a apresentação do crachá da editora e/ou carta assinada pela diretoria.
Não é permitida a reprodução total ou parcial das matérias, das fotos ou dos textos publicados, exceto com autorização da CasaDois Editora.

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da revista.

A editora não se responsabiliza por informações ou teor dos anúncios publicados.



Diretores

Luiz Fernando Cyrillio
Renato Sawaia Sáfiadi

FALE CONOSCO (2ª a 6ª, das 9 às 18 horas)

ATENDIMENTO AO LEITOR: para compra de edições anteriores e assinaturas | leitor@casadois.com.br

PUBLICIDADE: anúncios, encartes e ações dirigidas | publicidade@casadois.com.br

REDAÇÃO: idéias, dúvidas, críticas e sugestões | gastronomia@casadois.com.br

REVENDA: para colocar nossos produtos em seu ponto de venda | varejo@casadois.com.br

TELEFONES: (11) 2108-9000, Fax (11) 2108-9020

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA: Caixa Postal 33707-2 - CEP 05521-970 - São Paulo/SP

www.casadois.com.br

PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

ARTE E ARTESANATO: Arte com as Mãos, Guia da Pintura, Patchwork Passo a Passo, Pintura Passo a Passo, Tela Passo a Passo; **DECORAÇÃO:** Arranjo Floral, Decoração de Festas Infantis, Decoração de Quartos de Bebê, Guia de Decoração de Festa de Casamento, Guia de Decoração de Natal; **GASTRONOMIA:** Culinária Fácil, Guia Cake Design, Guia da Cerveja, Guia Gourmet Café, Guia Gourmet Chocolate, Receitas de Festa Junina, Receitas de Liquidificador, Receitas de Páscua, Receitas para Casa de Natal, Receitas para Festa de Aniversário; **JARDINAGEM:** Como Cultivar Orquídeas, Guia Como Cultivar Bonsai, Guia da Jardinagem, Guia de Flores & Plantas, Guia de Orquídeas, Guia de Orquídeas Espécies, Guia de Orquídeas para Iniciantes, Guia da Jardinagem, Guia do Jardim, Guia Horta & Pomar, Jardins em Pequenos Espaços, Paisagismo & Jardinagem; **PROJETO E CONSTRUÇÃO:** Arquivo de Projetos, Casas de 50 a 90 m², Construção do Começo ao Fim, Construir Campo, Construir Rústicas, Construir, Edículas, Guia de Projetos para Construir, Idéias e Projetos, Manual da Piscina, Melhores Projetos, Piscinas & Churrasqueiras, Projetos de 100 a 200 m², Projetos Sob Medida; **SAÚDE E MULHER:** Mulher Bonita - Cabelo & Maquiagem, Guia da Mamãe, Manual da Criança e Roteiro Noiva Festa e Casamento.

anatec
www.anatec.org.br

**FERNANDO
CHINAGLIA**



Algumas datas merecem uma comemoração especial, para que fiquem registradas na nossa memória com carinho. Uma das melhores formas de materializar nossos sentimentos é justamente por meio do universo da confeitaria.

Com técnicas distintas e muita criatividade, a pasta elaborada com açúcar ganha cores e formas que encantam e surpreendem a todos os espectadores.

Nesta edição do **Guia Cake Design**, convidamos renomadas cake designers da capital paulista para desenvolverem bolos elegantes e divertidos para diversas ocasiões.

Mais do que um coadjuvante da festa ou parte da decoração, o bolo representa o desejo de prosperidade e de uma vida doce para aquele que recebe a homenagem. É um presente que fascina e aguça todos os sentidos.

Inspire-se com as 42 idéias para casamento, aniversários adulto e infantil, outras datas comemorativas, além dos mimosos minibolos em variadas composições.

Os iniciantes no artesanato com açúcar encontram ainda reportagens sobre os principais erros dos confeitadores e quais cuidados devem ser adotados para evitá-los. Além disso, confira alguns utensílios que são muito úteis na hora de confeccionar maravilhas açucaradas e as receitas que as profissionais convidadas sugerem para a sua festa.

Tenha uma doce leitura!



casamento

Belas doçuras
para celebrar
a união do casal

8



infantil

Bolos que são
pura diversão

28

adulto

Confeitos para
homenagear
todas as idades



48

temático

Datas comemorativas
eternizadas com açúcar



64



minibolo

Design em
delicadas
miniaturas

80



86

primeiros passos

Os "tropeços"
dos iniciantes

utensílios

Itens para criar
efeitos especiais



88

bicos

Eles fazem
mais do que
simples detalhes



90

92 *caderno de receitas*
As delícias das cake designers

97 *contatos*
Os colaboradores desta edição

Suspiros



ENCANTE-SE COM AS 42 SUGESTÕES DE BOLOS E MINIBOLOS
ELABORADAS POR RECONHECIDAS CAKE DESIGNERS DA CAPITAL PAULISTA
E DEIXE SUA FESTA MAIS SOFISTICADA COM AS IDÉIAS PARA CASAMENTO,
ANIVERSÁRIO INFANTIL E ADULTO E DATAS COMEMORATIVAS

casamento

União perfeita

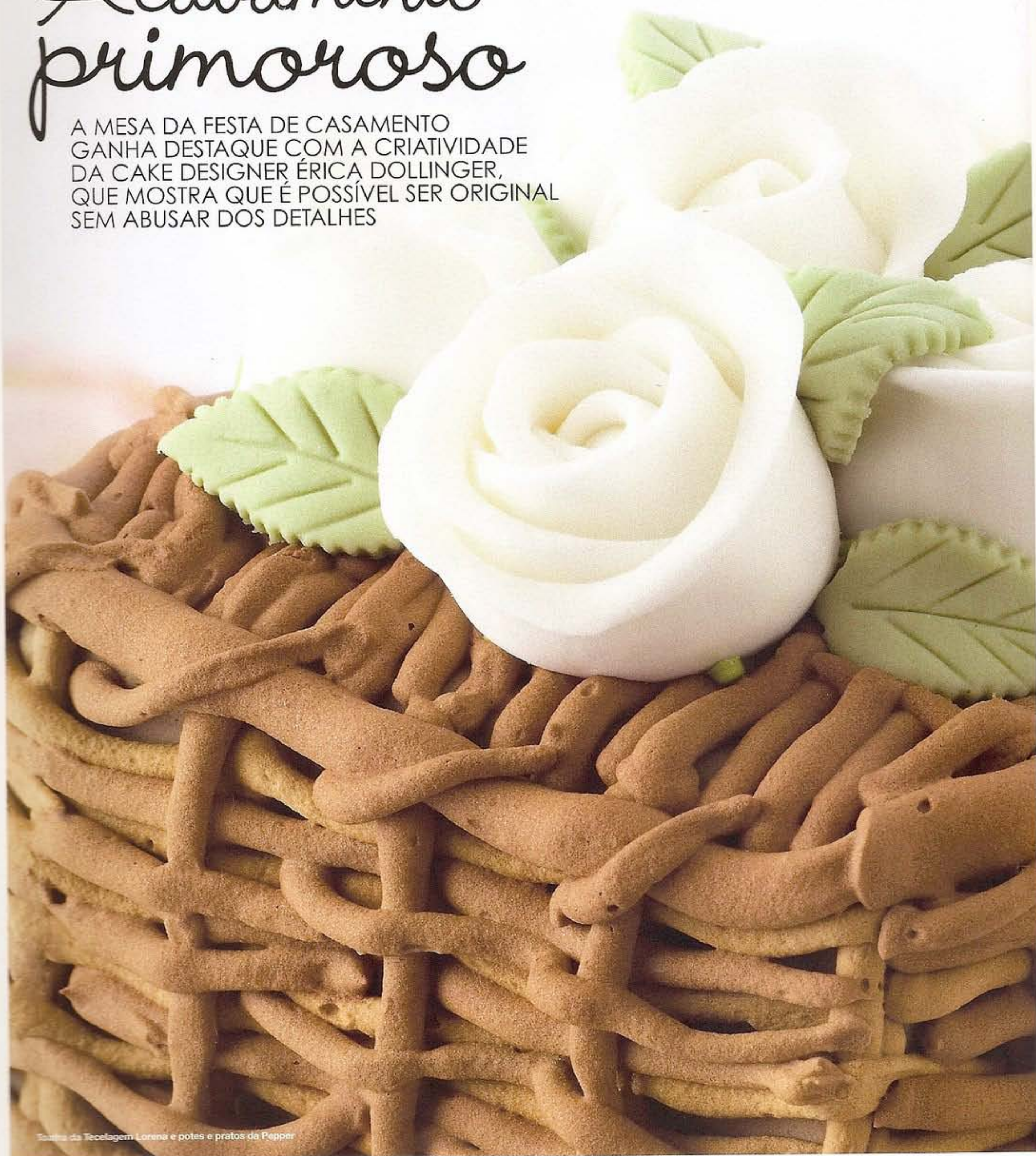
AS PROFISSIONAIS DA CAKE DESIGN, CAMILA UEMALMAZIAN E LISANDRA EHSNELIAN, FUGIRAM DO TRADICIONAL E CRIARAM ESTE BELÍSSIMO MODELO QUE, COM A SUAVIDADE DO LILÁS SOMADA AO MOVIMENTO DOS ARABESCOS, ENCANTARÁ OS CONVIDADOS!

Modelo: Thelma Lorenz; guardanapos da Cinerama; convites da Paper House e taça e porta-guardanapos da Cecilia Dale



Acabamento primoroso

A MESA DA FESTA DE CASAMENTO
GANHA DESTAQUE COM A CRIATIVIDADE
DA CAKE DESIGNER ÉRICA DOLLINGER,
QUE MOSTRA QUE É POSSÍVEL SER ORIGINAL
SEM ABUSAR DOS DETALHES



Torta da Tecelagem Lorena e potes e pratos da Pepper





Puro requinte

A SOFISTICAÇÃO
SE FEZ PRESENTE NA
CRIAÇÃO DE DENISE
HAENDCHEN, DO
ATELIER DO BOLO

Tecido e cortina da Cinerama;
toalha da Tecelagem Lorena
e pá de bolo da Pepper





Tradicional repaginado

PARA INOVAR E SURPREENDER,
ESTE BOLO DA CAKE DESIGNER
MARCELA SANCHEZ É UMA
EXCELENTE PEDIDA!



Foto: J. A. / Imagem Lorena



Laços do amor

CLÁSSICO, O BOLO DE ISABELLA
SUPPLY É PERFEITO PARA
CELEBRAR A UNIÃO ETERNA



Flores para você!

DIFERENTES E COLORIDAS
FLORES EMBELEZAM O ALEGRE
BOLO DE FIFI, CAKE DESIGNER
DA FIFI DOCES



Tecido e toalha da Casa
e tecido roxo da Regatta Tenda



Para se apaixonar

A CHEF DA LA VIE EN DOUCE,
CAROLE CREMA, ELABOROU
UM ROMÂNTICO BOLO PARA
ADOÇAR A UNIÃO

Tecido da Bogetta Tecidos:
guardanapo e toalha da Chêrante
e cá de bolo da Home Marche







NININHA SIGRIST
CRIOU UMA
VERDADEIRA
ESCULTURA
PARA CELEBRAR
O AMOR!

Monumento de açúcar

Pá de bolo da Cecília Dale e guardanapos,
toalha e cortina da Cinerama



Enfim, juntos!

PARA O GRANDE
DIA, NADA MELHOR
DO QUE UM BOLO
QUE SEJA A CARA
DOS NOIVOS, COMO
ESTE, PREPARADO
POR FABIOLA TOSCHI



● Toalha da Casa Almeida e pá de bolo da Pepper



Mais do que um coadjuvante

A RIQUEZA DE DETALHES
DESTE BOLO DE
ALESSANDRA TONISI
O ELEVA À CATEGORIA
DE DESTAQUE DA FESTA
DE CASAMENTO



Cortina e toalha da Cinerama

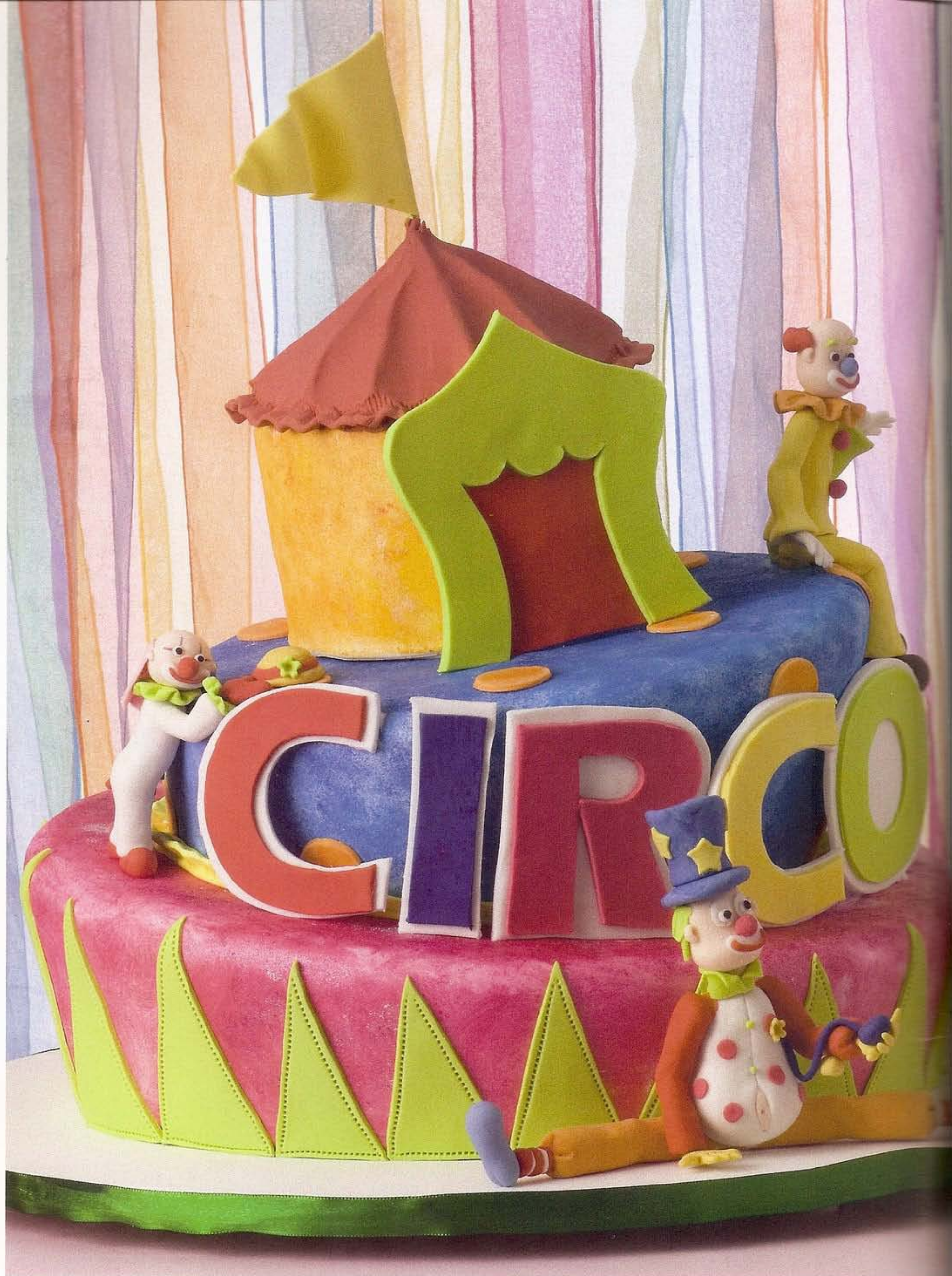
infantil



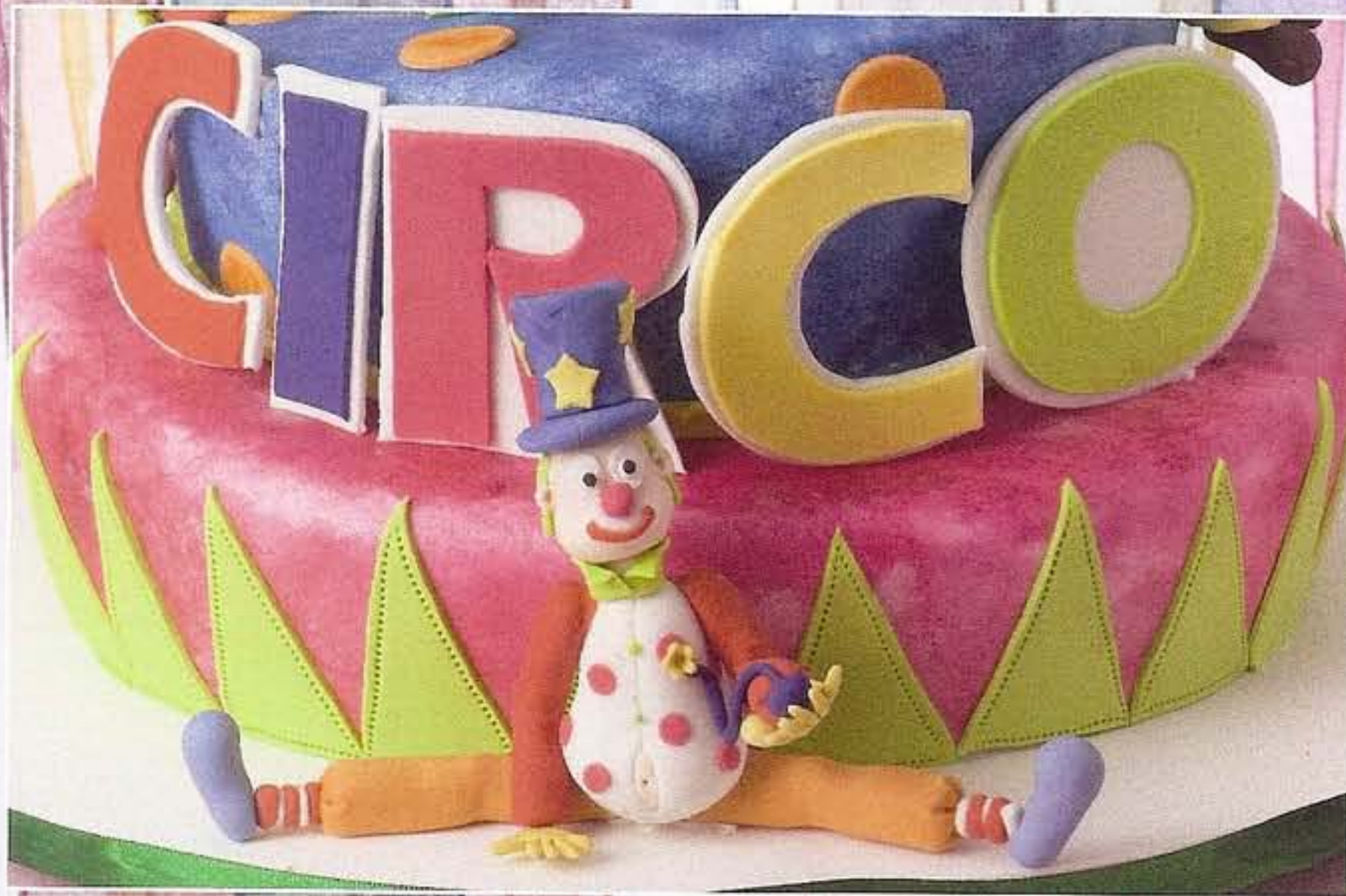
Leveza de menina

AS BAILARINAS CONFEREM
GRACIOSIDADE AO BOLO
DA CAKE DESIGNER MICHELLE
LANZA, DA SWEET SUGAR,
ATELIER DO AÇÚCAR





Lá vem o
espetáculo!



O SHOW VAI COMEÇAR E VOCÊ NÃO
PODE FICAR FORA DESSA FESTA, ANIMADA
COM O BOLO DE FABIOLA TOSCHI







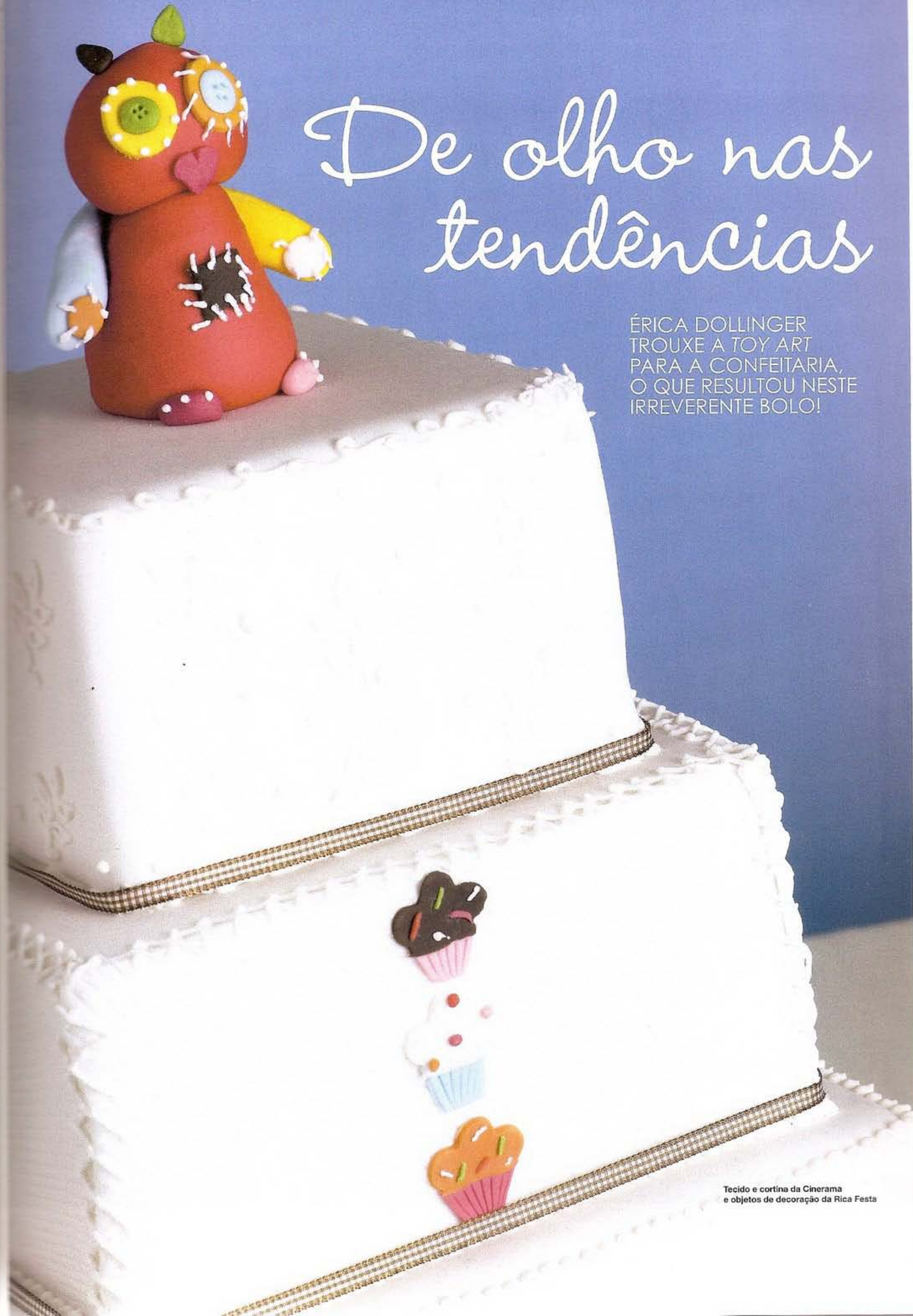
Guardião do tesouro

CUIDADO AO SE APROXIMAR DO BAÚ
DO PIRATA DE MARCELA SANCHEZ!



De olho nas tendências

ÉRICA DOLLINGER
TROUXE A TOY ART
PARA A CONFEITARIA,
O QUE RESULTOU NESTE
IRREVERENTE BOLO!



Tecido e cortina da Cinerama
e objetos de decoração da Rica Festa



FAZENDINHA
DA
MARICOTA

Bicharada à solta

NA FAZENDINHA
DA CAKE DESIGNER
LUANA MASSI OS
ANIMAIS FIZERAM
A FESTA

Convite da Paper House; toalha, guardanapos
e cortina da Cinerama e garfo da Coisas da Dóris





Preparem os tambores...

... E DIVIRTAM-SE COM O SOLDADINHO E SEUS AMIGOS URSOS, DO BOLO CONFETADO POR ANDRÉA SCHWARZ



Foto: Larissa Scalon
Produção: Irene Lopes e Sônia Lopes - Foto&Fogão
Tecidos da Regatta Tecidos e pipoqueira da Suxxar

Fada-madrinha

COM SUA VARINHA DE CONDÃO,
ELA ALEGRARÁ A FESTA DE SUA
FILHOTA! ESTA SUGESTÃO É DE
FABÍOLA TOSCHI



Tecido e toalha da Cinerama



Para todos os gostos!

A CRIAÇÃO DE DENISE HAENDCHEN, DO ATELIER DO BOLO, É UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA MENINOS E MENINAS



Cortina e toalha da Cinerama e flores, borboletas, balde e guardanapos da Rica Festa





Festa na floresta

DECORAR OS BOLOS DOS PEQUENOS COM ANIMAIS É ALGO QUE NUNCA SAI DE MODA, COMO COMPROVA A CAKE DESIGNER ALESSANDRA TONISI





Quem irá resistir?

É IMPOSSÍVEL NÃO FICAR COM ÁGUA
NA BOCA DIANTE DESTA DELICIOSA
CRIAÇÃO DAS PROFISSIONAIS DA
CAKE DESIGN. ENTREGUE-SE!



Tecidos da Cinerama; prato da Pepper
e vaso e guardanapos da Rica Festa

adulto





É pique, é pique!

AS BOLINHAS CONTINUAM EM ALTA NA MODA, NA DECORAÇÃO E – POR QUE NÃO? – NA CONFEITARIA. ESSA IDÉIA É DE DENISE HAENDCHEN, DO ATELIER DO BOLO

Tecido e guardanapos da Cinerama; prato de bolo da Home-Marché e potes da Cecília Dale

Preto no branco

AO ALIAR AS DUAS CORES, A CHEF DA LA VIE EN DOUCE
ELABOROU UM BOLO MODERNO E CHEIO DE PERSONALIDADE

Talheres da Pepper; pratos, guardanapos
e porta-guardanapos da Cecilia Dale; tecido
da Regatta Tecidos e toalha da Tecelagem Lorena



Torcida organizada

ESQUEÇA OS DIAS EM QUE
O MARIDÃO TE TROCOU
PELO FUTEBOL E PREPARE
UMA SURPRESA COMO ESTA,
DE ALESSANDRA TONISI



Tecidos da Cinerama



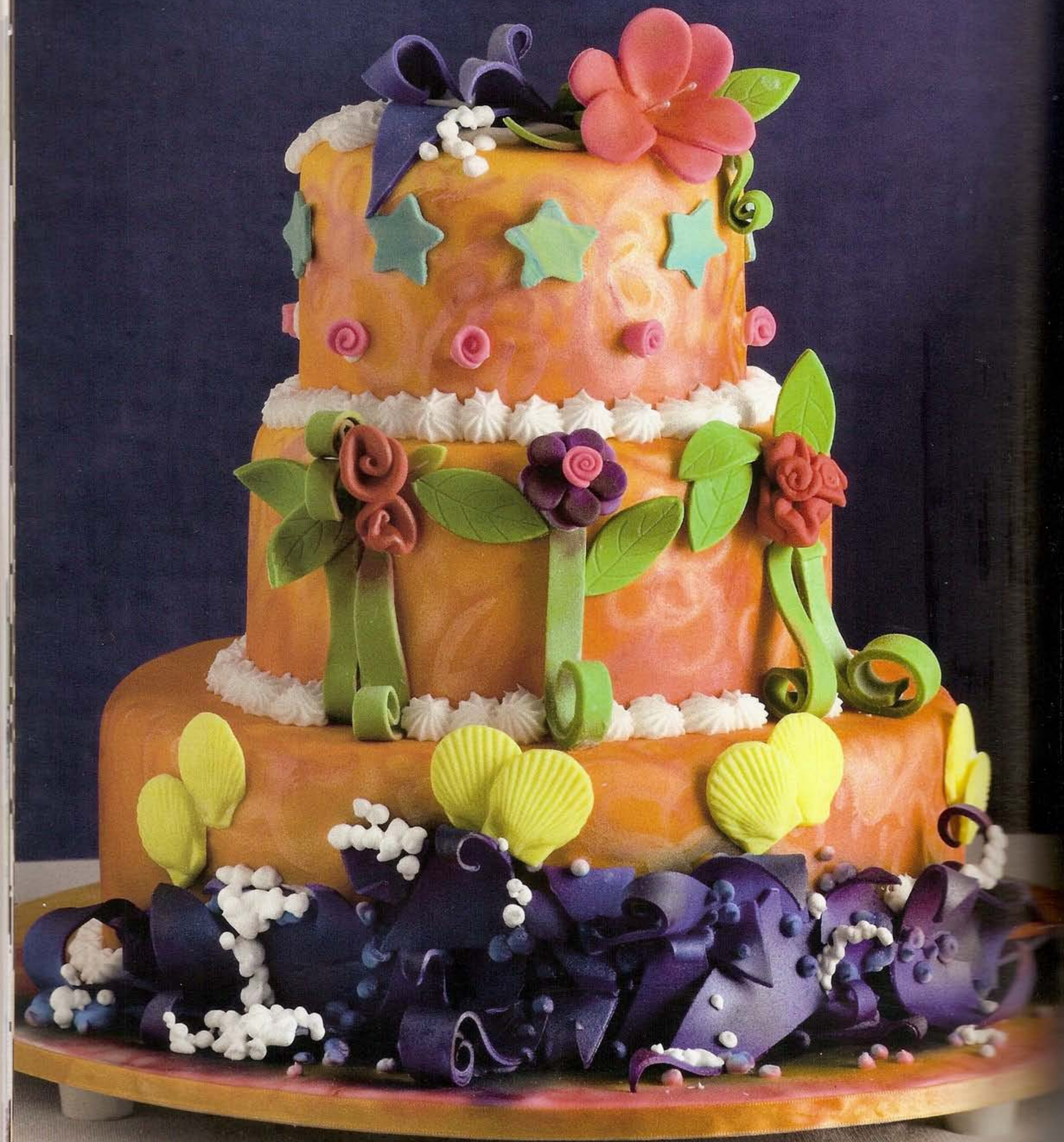


Anos dourados

CELEBRAR A CHEGADA
DE MAIS UM ANO DE VIDA
COM ESSA CRIAÇÃO DA CASA
DESIGNER FABIOLA GOMES
É O VERDADEIRO PRESENTE

Tecido da Tecelagem
da Cecilia Dale e guardado





Um mar de doçuras!

OS APAIXONADOS PELA PAISAGEM
E PELO CLIMA PRAIANOS SE
"AMARRARÃO" NO BOLO CRIADO
PELA PROFISSIONAL DA SWEET SUGAR,
ATELIER DO AÇÚCAR

Bule da Home Marché; tecido da Cinerama
e vasos do acervo da produção

Agora de celebrar!

COM DISCRICÃO E BOM GOSTO,
A CAKE DESIGNER CLÁUDIA EID
JORDÃO CRIOU UM BOLO QUE
VAI ANIMAR FESTAS PARA
MULHERES DE TODAS AS IDADES



Taça Home Marchê; tecido da Regatta
Tecidos e toalha da Cinerama



*Formosura
em andares*



A ARTE DA CONFEITARIA DEIXA AS
PROFISSIONAIS LIVRES PARA OUSAR E DESENVOLVER
DOCES CRIATIVOS E SABOROSOS, COMO ESTE,
DE ÉRICA DOLLINGER



Tecidos da Cinerama e
açucareiro da Cecília Dale

Paixão nacional!

NADA MELHOR DO QUE A VITÓRIA
DO TIME DO CORAÇÃO E UM BOLO
DA CAKE DESIGNER LUANA MASSI
PARA ADOÇAR O ANIVERSÁRIO!



Copos e balde da Cecilia Dale; guardanapos
da Cinerama e tecido da Regatta Têxtil



temático

Gostosuras ou travessuras?

O HALLOWEEN, TRADICIONAL FESTA NORTE-AMERICANA, SERVIU DE INSPIRAÇÃO PARA A DUPLA DE PROFISSIONAIS DA CAKE DESIGN, QUE PREPAROU UM BOLO DE ENCHER OS OLHOS!



Cortina da Cinerama;
toalha da Tecelagem Lorena;
e objetos da Rica Festa





Saborosa festividade!

COM ESTE BOLO
DA CAKE DESIGNER
MICHELLE LANZA,
DA SWEET SUGAR,
A ANIMAÇÃO
DA GAROTADA
ESTÁ GARANTIDA!

Tecido da Cinerama



15 Meus anos!

AS BRINCADEIRAS DA INFÂNCIA FICAM PARA TRÁS
E DÃO LUGAR ÀS SURPRESAS DA ADOLESCÊNCIA.
CELEBRE ESTA PASSAGEM COM O JOVIAL
BOLO DE CAROLE CREMA, DA LA VIE EN DOUCE

Tecidos da Tecelagem Lorena e móveis da Rica Festa





Toques de feminilidade

A CAKE DESIGNER FABÍOLA
GOUVEIA APOSTOU EM TONS E DETALHES
DELICADOS PARA CELEBRAR O DÉBUT







Formato inusitado

AS TRADICIONAIS FESTAS
DE DEBUTANTES AINDA
FAZEM A CABEÇA DAS
ADOLESCENTES E FICARÃO
NA MEMÓRIA COM O
BOLO DE FABIOLA TOSCHI



Seja rico ou seja pobre...

... O VELHINHO SEMPRE VEM!
E NESTE BOLO DA CAKE
DESIGNER ÉRICA DOLLINGER
ELE APARECE NA VERSÃO
TROPICAL, COM DIREITO À
SOMBRA E ÁGUA FRESCA!

Louça e talher da Pepper e toalha,
guardanapos e tecidos da Cinerama



Brilho natalino!

NADA MELHOR DO QUE OFERECER À FAMÍLIA
E AOS AMIGOS UMA DELÍCIA DE NATAL
COMO ESTA, FEITA POR FIFI, QUE AGRADA
TANTO OS OLHOS COMO O PALADAR



Castiçais, velas e prato da Cecília Dale e tecidos da Regatta Tecidos



Originalíssimo!

QUE NOIVA NÃO AMARIA GANHAR
EM SEU CHÁ-DE-COZINHA UMA
MARAVILHA COMO ESTA, DESENVOLVIDA
POR ALESSANDRA TONISI?





minibolo

Minidocuras

LEMBRANÇAS PARA
DIVERSAS OCASIÕES,
COMO CASAMENTOS,
BODAS, CHÁS-DE-COZI-
NHA E ANIVERSÁRIOS,
OS MINIBOLOS DÃO
O TOQUE FINAL A SUA
CELEBRAÇÃO.

SEJA QUAL FOR O SEU
TIPO DE CHOCOLATE PRE-
FERIDO, SIRVA-SE COM AS
PEQUENAS DELÍCIAS DE
NININHA SIGRIST, IDEIAS
PARA OFERECER AOS
CONVIDADOS APÓS O
ENLACE.

Tecido e cortina
da Cinerama



PENSANDO NO DIA DE HOMENAGEAR AS VOVÓS, ÉRICA DOLLINGER PREPAROU MINIBOLOS TÃO DELICIOSOS QUANTO OS ELABORADOS POR ESTAS PERSONAGENS MARCANTES EM NOSSA VIDA!

Toalha da Cinerama e prato de bolo da Home Marché



CRIADOS POR FIFI, OS DELICADOS DOCES INSPIRAM ROMANCE E SÃO PERFEITOS PARA MIMAR AQUELES QUE COMPARECEREM AO GRANDE DIA!

Pratos da Cecilia Dale
e Tecido da Regatta Tecidos



A DECORAÇÃO DA MESA
DE NATAL FICARÁ ENCANTADORA
COM AS GULOSEIMAS PREPARADAS POR
FÁBIO LA TOSCHI

Tecido da Cinerama

CONTAR OS DIAS PARA O CASAMENTO SERÁ AINDA MAIS GOSTOSO COM OS MINIBOLOS DE ALESSANDRA TONISI




Tecido e guardanapos da Cinerama



SIRVA OS ELEGANTES DOCINHOS CRIADOS
POR DENISE HAENDCHEN, DO ATELIER DO
BOLO, E GARANTA UMA FESTA INESQUECÍVEL!

Acervo da produção



Fazer bolos é algo relativamente fácil, certo? Tanto é que muitas pessoas aprendem ainda na infância a criar as gostosuras, que são compostas basicamente por massa e recheio. Mas, quando se trata de bolos decorados artisticamente, como as esculturas de açúcar que você viu nas páginas anteriores de nosso **Guia Cake Design**, a atividade requer inúmeros cuidados e muita dedicação!

É claro que, com a prática, algumas etapas do preparo ficam mais automáticas e certos errinhos não se repetem. Aliás, é justamente com os tropeços do início da carreira que muitas pessoas descobrem as particularidades da criação de bolos artísticos. "O ideal é procurar cursos com professores renomados logo no começo, para não gastar dinheiro à toa", aconselha a cake designer Alessandra Tonisi, de São Paulo, SP, que inicialmente enxergava a sua atual profissão apenas como um hobby.

A caminho da perfeição!

CONFIRA OS PRINCIPAIS DESAFIOS ENFRENTADOS PELOS CAKE DESIGNERS AO DAR INÍCIO À CRIAÇÃO DE VERDADEIROS MONUMENTOS DE AÇÚCAR

Texto: Thaís Menarini
Fotos: Divulgação da Celebrate

Agradecimento: Celebrate

MÃO NA PASTA!

De acordo com Fábio Fiori, docente do curso de tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, do Campus Águas de São Pedro, SP, uma das principais dificuldades apresentadas por aqueles que estão ingressando na área é acertar a consistência da pasta americana: "saber a quantidade de açúcar para chegar na textura adequada é um desafio para os iniciantes. O ideal é que, na finalização do preparo, o ingrediente seja incorporado até a pasta ficar bem fininha".

Quem rebolou para acertar a consistência da pasta no início da carreira foi a cake designer Michelle Lanza, da Sweet Sugar, Atelier do Açúcar, de São Paulo, SP. "Eu achava que estava muito mole e colocava mais açúcar. Mas depois, percebia que ficava dura e adicionava ingredientes para amolecê-la novamente", diverte-se.

Para quem prefere não correr riscos, atualmente há no mercado uma grande variedade de pastas americanas prontas. No entanto, é fundamental para o cake designer saber fazer esse importante ingrediente, tanto é que quem procura um curso certamente aprende a confeccioná-lo.

Depois de pronta, uma dica do professor do Senac é não deixar a pasta em contato com a atmosfera por muito tempo, já que pode secar e perder sua maleabilidade. Por isso, o adequado é preparar a quantidade de pasta suficiente para a decoração que se pretende fazer naquele momento. "A decoração fica bonita quando se trabalha com a pasta rapidamente e ela seca de forma natural. Contudo, se demorar muito para usar o material e ocorrer desidratação, o bolo pode apresentar defeitos, como superfície áspera e ressecada", descreve.

Mônica Moraes, professora Wilton da empresa Celebrate, do Rio de Janeiro, RJ, informa que, se houver sobra de pasta, esta deve ser acondicionada na geladeira. Para recuperar a flexibilidade dessa sobra e conseguir usá-la em outro trabalho, Fiori aconselha quebrá-la em pequenos pedaços, colocar água e bater na batedeira ou manusear na própria mão. "Ela fica macia de novo", garante.

COLORINDO A PASTA

Outra dificuldade para os iniciantes é chegar à tonalidade almejada para um trabalho. Ou seja, se precisar de mais pasta azul para um bolo, conquistar o tom novamente é um verdadeiro desafio! Por isso, o professor do Senac recomenda fazer um projeto do bolo antes de iniciar sua decoração. Assim, sabe-se exatamente qual a quantidade de determinada cor será usada. Uma dica da profissional da Celebrate é utilizar corantes em gel e massagear a pasta muito bem para deixá-la com a cor homogênea. "Pode-se utilizar luvas no preparo para que as mãos não fiquem coloridas", lembra. Geralmente, ao abrir a pasta, coloca-se açúcar na bancada para que ela não grude. No entanto, ao realizar este procedimento com a cobertura

tingida, é importante não exagerar na quantidade do ingrediente! Isso porque, de acordo com Fiori, é possível que a cor ganhe um aspecto esbranquiçado. "Só use o necessário para a pasta não grudar mesmo", ensina.

Projetar o bolo é, inclusive, uma ótima forma de evitar surpresas no meio do caminho, que podem prejudicar o resultado final. "Inventar coisas de última hora aumenta as chances de erro", diz Fiori.

O SABOR DA BELEZA

Nem só de pasta americana se faz um bolo. O recheio, além de determinar o sabor – que deve ser impecável, assim como sua aparência –, precisa ser elaborado com certos cuidados para não comprometer a beleza do doce. "Saber rechear é importante para evitar, por exemplo, que o bolo fique 'barrigudo' e rache", comenta Alessandra Tonisi.

Uma regra importante é não fazer recheios que soltem muito líquido, pois estragam rapidamente. De preferência, sugerem os professores, a consistência deve ser pastosa. "Evite recheio de frutas, pois dura apenas 24 horas aproximadamente, enquanto o de brigadeiro, por exemplo, pode ser consumido em até três dias", observa Mônica. Aliás, o que define a validade de um bolo para consumo são o recheio e a massa. "A decoração fica intacta por até seis meses", comenta Fiori.

Segundo Michelle, à medida que se adquire prática, passa-se menos tempo trabalhando em um bolo. "Mas é preciso ter paciência e não desanimar, pois no início os tropeços são comuns. Não adianta só ter amor, precisa nutrir paixão pela atividade, pois temos um papel muito importante em uma comemoração. O bolo é a estrela da mesa e vira eterno por meio de fotos, o que é uma grande satisfação. Por isso, é imprescindível ter dedicação e carinho por cada pedido", finaliza.

DICAS PRECIOSAS

Certos detalhes garantem a beleza de um bolo. Confira!

- ✓ Antes de iniciar o trabalho, faça um projeto. Assim, não há surpresas pelo meio do caminho
- ✓ Só comece a decoração quando o doce estiver totalmente frio
- ✓ Não deixe a pasta americana por muito tempo em contato com a atmosfera. Se desidratar, a cobertura do bolo não ficará homogênea, podendo até rachar
- ✓ Certifique-se de que não há muito açúcar na bancada ao abrir uma pasta colorida. Caso contrário, ela pode ficar com a superfície esbranquiçada
- ✓ Para que a pasta grude no bolo, passe uma fina camada do próprio recheio na massa (se preferir, use doce de leite). Mas cuidado para não exagerar, senão a pasta não secará e se desprenderá do bolo com facilidade



Para dar formas!

CONHEÇA ALGUNS DOS
UTENSÍLIOS USADOS PARA
MODELAR E DAR VIDA
AOS SEUS BOLOS!

Texto Juliana Crem Fotos Antonio Di Ciommo Produção Flávia M. S. Pires

No corrido dia-a-dia de um cake designer, são muitos os objetos utilizados para ajudar a criar verdadeiras obras de arte açucaradas. Utensílios simples e funcionais, como espátulas, pincéis, rolo e tesouras, se aliam a outros mais rebuscados, como moldes de silicone, suportes, estecas, aerógrafos, etc, na hora de iniciar a decoração de mais um bolo.

"Dependendo da área da confeitaria, como chocolate, pasta americana ou geral, que é a de tortas e bolos, as ferramentas básicas mudam", conta Samara Trevisan Coelho, professora de Confeitaria e Panificação do Centro Universitário Senac, da capital paulista.

Alguns apetrechos são mais caros, mas valem o custo-benefício: "muita gente tem investido no *silpat*, que é um tapete de silicone que substitui bem o papel-manteiga e o papel-alumínio. A vantagem é que é fácil de usar e tem grande durabilidade", destaca Samara.

Marcadores e rolos especiais ajudam a dar texturas e acabamentos nos bolos, facilitando o trabalho do confeiteiro e economizando seu tempo. Já as forminhas de silicone, por exemplo, podem ser dispensadas: "elas seguem um formato padronizado. Para fazer um boneco, muitas vezes é melhor confeccioná-lo manualmente para poder dar detalhes singulares a ele", explica a também coordenadora do curso de extensão universitária A Arte da Confeitaria Profissional, da mesma instituição.



Agradecimento: Senac - SP

Sem fazer bico!

VERSÁTEIS, ESTAS FERRAMENTAS CONFEREM O EFEITO FINAL QUE VALORIZA A CONFEITARIA. CONFIRA ALGUMAS SUGESTÕES

Texto Juliana Crem Fotos Antonio Di Ciommo Produção Flávia M. S. Pires

Quando pensamos em confeitadores, uma das primeiras imagens que nos vêm à mente é a do profissional munido de uma manga de confeitaria com um bico, decorando um bolo com delicadas flores de glacê. Mais do que isto, os cake designers dão cor e forma aos mais variados temas e modelos, que alegam e ornem qualquer bolo.

Os bicos de confeitaria são apenas alguns dos utensílios comumente presentes em seus ateliês de doçuras. Práticos e multifuncionais, estes pequenos objetos são usados diretamente no confeito ou para dar aquele acabamento requintado à decoração! Vendidos de acordo com o nome da série (pitanga, perlê, folha, pétala, chuveirinho, etc), eles obedecem a uma lógica numérica que determina seu tamanho e, conseqüentemente, os efeitos que podem ser alcançados.

Samara Trevisan Coelho, professora de Confeitaria e Panificação do Centro Universitário Senac de São Paulo, SP, conta que há sete bicos curingas e que os movimentos realizados com cada um é que vai determinar o efeito final no bolo. "Eles podem ser usados com chantilly, ganache de chocolate, merengues e glacês. Trabalhamos com os bicos em pingos e linhas e conseguimos resultados muito diferentes se usarmos o utensílio de pé ou deitado", orienta.

Para higienizar a ferramenta, basta lavar os bicos com água corrente e detergente, com o glacê ainda úmido. "Se deixar secar no bico, nada de ficar cutucando para não riscar o objeto. Deixe de molho na água para dissolver o açúcar e lavar normalmente a seguir", descreve Samara, coordenadora do curso de extensão universitária A Arte da Confeitaria Profissional.





VERSÁTIL, O BICO PITANGA FECHADO PROPORCIONA ESTE FORMATO



O BICO PÉTALA, TRABALHADO EM PINGO, RESULTA EM UMA FLOR DELICADA



O BICO CONCHA, TRABALHADO EM LINHA E VAI-E-VEM, CONFERE ESTE BELO EFEITO



ESTE É O DESENHO PRODUZIDO PELO BICO PERLÊ, TRABALHADO EM PINGO



COM O BICO PÉTALA É POSSÍVEL FAZER UMA FLOR INTEIRA, OU APENAS ESTE DETALHE



O BICO SERRINHA É USADO PARA FAZER CESTAS E LINHAS TEXTURIZADAS

Caderno de receitas

RECHEIO DE CHOCOLATE

Execução: Érica Dollinger

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
2 colheres (sopa) rasas de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e o chocolate em pó com o leite condensado. Adicione a margarina e, por último, o leite. Leve a mistura ao fogo brando, sempre mexendo até que adquira consistência de um creme espesso e homogêneo.

PASTILHAGEM MEXICANA

Execução: Fabíola Gouveia

INGREDIENTES

300 g de açúcar comum
150 ml de água para a calda
2 colheres (sopa) de gelatina incolor
80 ml de água
2 kg de açúcar impalpável

MODO DE PREPARO

Com o açúcar comum e os 150 ml de água, faça uma calda em ponto de fio fraco. Dissolva a gelatina com os 80 ml de água em banho-maria e junte com a calda já não tão quente. Coloque a essência de sua preferência e acrescente, aos poucos, o açúcar impalpável. Incorpore o restante de açúcar impalpável até atingir o ponto desejado.

RECHEIO DOCE DE LEITE TROPICAL

Execução: Michelle Lanza, da Sweet Sugar, Atelier do Açúcar

INGREDIENTES

1 kg de doce de leite da melhor qualidade em textura espessa
300 g de abacaxi picado em cubos médios ou em "paysanné"

MODO DE PREPARO

Misture os dois ingredientes e reserve o recheio.

BRIGADEIRO DE NUTELLA®

Execução: Carole Crema, da La Vie en Douce

INGREDIENTES

800 g de leite condensado
2 potes de Nutella® de 180 g cada
60 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado e a manteiga, formando um brigadeiro branco. Sem tirar do fogo, mexa até que solte do fundo da panela. Depois, retire e adicione a Nutella®. Espere esfriar, boleie e passe o doce em avelãs trituradas.

MUFFIN DE BAUNILHA

Execução: Camila Guemalmazian e Lisandra Behisnelian, da Cake Design

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/4 colher (chá) de sal
3/4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara (chá) de creme de leite light

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno. Em uma tigela, peneire a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na batedeira, com o batedor de âncora, misture a manteiga e o açúcar na velocidade média por três minutos, até que a combinação fique clara e fofa. Adicione os ovos, um de cada vez e, depois, coloque a essência de baunilha. Com a batedeira na velocidade baixa, adicione 1/3 dos ingredientes secos peneirados até que a mistura fique homogênea. Acrescente metade do creme de leite e o restante dos ingredientes peneirados até que a mistura fique novamente homogênea. Na assadeira de muffins untada, encha 3/4 de cada forminha com a massa. Se preferir, use uma manga de confeitar para distribuir a massa. Utilize a parte de trás de uma colher para deixar a superfície lisa. Asse em forno baixo até que o palito saia limpo, o que demora cerca de 25 minutos.

CAMAFEU DE NOZES

Execução: Fifi, da Fifi Doces

INGREDIENTES

PARA A MASSA

1 lata de leite condensado
3/4 xícara (chá) de nozes grosseiramente picadas
1 ovo inteiro

PARA O BANHO

Fondant ou chocolates meio amargo, ao leite ou branco

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture todos os ingredientes a frio. Após, leve ao fogo brando, mexendo, até que o creme fique mais consistente. Retire-o do fogo, espalhando-o sobre uma superfície coberta com filme plástico. Deixe esfriar e modele a massa no formato desejado para os docinhos. Banhe em fondant ou no chocolate de sua preferência.

BANHO EM FONDANT

Derreta o fondant em banho-maria e teste a consistência: se estiver muito espesso, adicione água filtrada em pequenas porções até que adquira a consistência desejada. Banhe os docinhos, um a um, com o auxílio do garfo, sempre com o fondant em banho-maria.

BOLO PARA ESCULTURAS

Execução: Marcela Sanchez

INGREDIENTES

125 g de manteiga
200 g de açúcar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 ovos
250 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3/4 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar, acrescentando a essência de baunilha. Em seguida, adicione os ovos, um a um. Peneire a farinha e o fermento. A seguir, incorpore-os alternando com o leite. Deixe

assar por 40 minutos aproximadamente. Se for usar para esculpir, deixe descansar por, pelo menos, um dia.

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

(ideal para recheios e cobertura de bolos)

Execução: Denise Haendchen, do Atelier do Bolo

INGREDIENTES

1 kg de chocolate branco
1 lata de creme de leite com soro

MODO DE FAZER

Pique o chocolate branco em pedaços médios. Coloque-os em banho-maria para derreter. Depois, adicione o creme de leite e misture bem os dois ingredientes. Reserve.

QUERUBIM DE AVELÃ

Execução: Alessandra Tonisi

INGREDIENTES

600 g de avelãs torradas, sem pele e trituradas grosseiramente
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite em pó integral
1/2 xícara (chá) de damascos turcos processados
1/2 xícara (chá) de damascos argentinos processados
2 latas de leite condensado cozidas por 50 minutos

MODO DE PREPARO

Coloque as avelãs, o leite em pó integral e os damascos em um refratário e, aos poucos, acrescente o doce de leite já frio, amassando até se transformar em uma massa homogênea. Enrole os doces com a ajuda de uma colher e banhe-os no chocolate. Decore-os com uma avelã inteira.

MASSA DE BROWNIE

Execução: Cláudia Eid Jordão

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
10 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de nozes picadas

Caderno de receitas

4 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Sem usar a batedeira, incorpore bem todos os ingredientes, deixando o fermento por último. Depois, despeje a massa em formas de aros untadas e polvilhadas. Leve ao forno baixo, preaquecido, por 1 hora e 25 minutos, ou até que, ao enfiar um palito de dentes na massa, o mesmo saia limpo.

BISCOITO AMANTEIGADO

Execução: *Nininha Sigrist*

INGREDIENTES

240 g de manteiga

240 g de açúcar refinado

1 pitada de sal

500 g de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento químico

4 gemas

4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Misture a manteiga, o açúcar e o sal e bata até ficar uma pasta homogênea. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento já peneirados. Mexa um pouco e, logo depois, adicione as gemas e o leite. Faça rolinhos de 15 cm de comprimento e deixe-os endurecer no freezer. Passe gema de ovo na superfície dos rolinhos e, depois, açúcar granulado. Corte-os em fatias de 1,5 cm de largura. Leve para assar em uma assadeira forrada com papel-manteiga por um período de 20 a 25 minutos em forno a 150° C.

TRUFA DE MARACUJÁ

Execução: *Luana Massi*

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO

50 g de creme de leite

70 ml de suco de maracujá

450 g de chocolate branco

PARA A COBERTURA

500 g chocolate ao leite

200 g de chocolate branco para decoração

MODO DE PREPARO

Aqueça levemente o creme de leite, sem deixar levantar fervura. Adicione o suco de maracujá, misture e deixe em infusão por 30 minutos. À parte, derreta o chocolate branco em banho-maria. Misture a infusão no multiprocessador e leve à geladeira por cerca de uma hora até que fique consistente. Retire e modele a massa em bolas médias. Banhe-as no chocolate ao leite temperado e decore com o chocolate branco.

MINIWAFFLE

Execução: *Fabíola Toschi*

INGREDIENTES

1 embalagem de placas de waffle

PARA O RECHEIO

400 g de manteiga sem sal

400 g de chocolate meio amargo

400 g de açúcar de confeiteiro

200 g de avelãs torradas e moídas

2 cálices de licor de amarula

PARA A COBERTURA

400 g de chocolate meio amargo

400 g de creme de leite

PARA A DECORAÇÃO

Raspas de chocolate branco e morangos

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Na batedeira, bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro peneirado, até a mistura ficar esbranquiçada. Com o chocolate previamente derretido em banho-maria, não muito quente, junte a massa até misturar bem os ingredientes, usando a batedeira na potência mínima. Acrescente as avelãs moídas e misture manualmente. Adicione o licor e mexa novamente. Reserve na geladeira.

COBERTURA

Aqueça o creme de leite em banho-maria, sem deixar levantar fervura. Derreta o chocolate picado em banho-maria não muito quente, ou no microondas, de acordo com a sua preferência, e acrescente o creme de leite morno. Mexa ou bata com uma colher ou um fuê até esfriar.

FINALIZAÇÃO

Monte as placas de waffle alternando as camadas de recheio e cobertura. Embale em papel alumínio e leve para gelar por quatro horas. Corte em quadrados menores, passe-os no chocolate branco em raspas e decore com morangos picados.

BOLO DE NOZES

Execução: *Isabella Suplicy*

INGREDIENTES

PARA A MASSA

12 ovos
10 colheres (sopa) de açúcar
500 g de nozes moídas
3 colheres (sopa) de farinha de rosca

PARA O RECHEIO DE BABA DE MOÇA

900 g de açúcar
450 ml de água
2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
24 gemas
Casca ralada de 1 limão (opcional)

PARA O FONDANT

1 kg de açúcar de confeitado (mais 1 kg à parte, caso seja necessário)
12 colheres (sopa) de água
2 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor, bem cheias
4 colheres (sopa) de suco de limão peneirado
2 colheres (chá) de glicose
2 colheres (sopa) de glicerina

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata as claras até adquirirem o ponto de neve. Quando estiverem quase firmes, comece a adicionar o açúcar, pouco a pouco. Sem parar de bater, acrescente as gemas uma a uma, delicadamen-

te. Desligue a batedeira e, com uma espátula de borracha, junte a este creme, aos poucos, as nozes e a farinha de rosca, mexendo bem até incorporar todos os ingredientes. Unte duas formas redondas de 25 cm de diâmetro com manteiga e farinha de trigo. Encha 2/3 de sua capacidade com a massa do bolo. É importante respeitar este limite, pois o bolo tende a crescer bastante e fica bem fofinho. Asse em forno quente (200°C), preaquecido, por 30 minutos ou até, que ao enfiar um palito de dente, o mesmo seja limpo. Desligue o forno e deixe o bolo assar por mais 10 minutos (até o forno estar quase frio) para evitar, assim, que o bolo "abaixe". Desenforme e deixe esfriar sobre grades.

RECHEIO

Misture o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo sem mexer, até engrossar, o que demora de 15 a 20 minutos. Teste o ponto pingando um pouco da calda num copo d'água. Ele tem que estar quase "puxa" ou aproximadamente a 107°C. Tire a calda do fogo, deixe esfriar e então acrescente a manteiga e as gemas peneiradas. Retorne a mistura ao fogo baixo e mexa bem até engrossar, o que leva entre 20 e 30 minutos. Espere esfriar e adicione as raspas de casca de limão incorporando bem este item ao creme.

FONDANT

Peneire os dois lotes de açúcar, colocando cada um em uma tigela de aço inox. Em uma outra pequena tigela de aço inox, coloque a água. Polvilhe sobre ela a gelatina em pó e deixe coagular distribuindo-a uniformemente para evitar que forme grumos. Leve ao fogo em banho-maria para derreter, sem deixar que a mistura fique quente demais, senão a gelatina perde seu efeito. Use o dedo como termômetro. Quando a gelatina estiver diluída completamente, com a tigelinha ainda no banho-maria, acrescente o suco de limão e a glicose à mistura. Mexa bem para incorporar todos os ingredientes. Na primeira tigela de açúcar de confeitado, faça um buraco e despeje a mistura com gelatina no centro. Bata com uma espátula vigorosamente, até obter uma pasta bem grossa e homogênea. Coloque essa pasta sobre uma bancada de pedra e aperte bem com a palma das mãos, sovando vigorosamente. Polvilhe mais açúcar de confeitado aos poucos, conforme for necessário, para dar o ponto.

DICA: em dias frios, o fondant leva menos açúcar para atingir o ponto correto de uso e em dias quentes, leva mais.

Contato

Casa Almeida
São Paulo/SP
(11) 3082-1538
www.casaalmeida.com.br

Cecília Dale
São Paulo/SP
(11) 3064-2644
www.ceciliadale.com.br

Celebrate
Rio de Janeiro/RJ
(21) 3227-1510
www.celebrate.com.br

Cinerama
São Paulo/SP
(11) 2281-1600
www.cinerama.com.br

Coisas da Dóris
São Paulo/SP
(11) 3083-1962
www.coisasdadoris.com.br

Home Marché
São Paulo/SP
(11) 3078-8815
www.homemarche.com.br

Paper House
São Paulo/SP
(11) 3082-4022
www.paperhouse.com.br

Pepper
São Paulo/SP
(11) 3073-0333
www.pepper.com.br

Regatta Tecidos
São Paulo/SP
(11) 3085-5081
www.regattatecidos.com.br

Rica Festa
São Paulo/SP
(11) 3045-4700
www.ricafesta.com.br

Senac
São Paulo/SP
0800-8832000
www.sp.senac.br

Suxxar
São Paulo/SP
(11) 3842-3200
www.suxxar.com.br

Tecelagem Lorena
São Paulo/SP
(11) 3083-4686
www.tecelagemlorena.com.br

Agradecimentos

Cabelo e make: Samuel Augusto
e Max Arruda do Tony by Sylvio
Rezende Cabeleireiros
(11) 2976-7932

colaboradores



ALESSANDRA TONISI

São Paulo/SP • (11) 4508-3606
www.alessandratonisi.com.br



ÉRICA DOLLINGER

São Paulo/SP • (11) 3714-6713
www.flickr.com/photos/cakedesigner



LA VIE EN DOUCE

São Paulo/SP • (11) 3088-7172
www.lavieendouce.com.br



ANDREA SCHWARZ

São Paulo/SP • (11) 3755-0446
www.deiaschwarz.com



FABÍOLA GOUVEIA

São Paulo/SP • (11) 3564-4444
www.fabiolagouveia.com.br



LUANA MASSI

São Paulo/SP • (11) 3044-0421
www.luanamassi.com.br



ATELIER DO BOLO

São Paulo/SP • (11) 9983-0098
www.atelierdobolo.com.br



FABÍOLA TOSCHI

São Paulo/SP • (11) 3865-8258
www.fabiولاتoschi.com.br



MARCELA SANCHEZ

São Paulo/SP • (11) 2996-3451
www.marcelasanchez.com



CAKE DESIGN

São Paulo/SP • (11) 5041-5713
www.cakedesign.com.br



FIFI DOCES

São Paulo/SP • (11) 3032-3812
www.fifidoces.com.br



NININHA SIGRIST

São Paulo/SP • (11) 3726-2000
www.nininhasigrist.com.br



CLAUDIA EID JORDÃO

São Paulo/SP • (11) 3031-5294
www.claudiaeidjordao.com.br



ISABELLA SUP LICY

São Paulo/SP • (11) 3726-1894 /
3726-7910
www.isabellasuplicy.com.br



**SWEET SUGAR,
ATELIER DO AÇÚCAR**

São Paulo/SP • (11) 3744-1735
www.sweetsugar.com.br

Guia CakeDesign

Os bolos eternizam um momento. Com a pasta americana, ficou mais fácil registrar essas ocasiões especiais com perfeição. Cake designers criativos, com mãos habilidosas, são capazes de retratar o que você quiser, não importa o tema ou o tamanho do bolo. Por isso, o GUIA CAKE DESIGN traz, mais uma vez, 42 idéias que encantarão adultos e crianças. Há sugestões para casamentos, aniversários, festas infantis e datas comemorativas. Então, é só escolher qual fará parte da sua próxima comemoração.

